

Pastel de Queso con Batatas

Makes: 14 porciones

Ingredients

- 1 cup** galletitas de jengibre (15 galletas o de galletas María 14 cuadrados en migas)
- 3 tablespoons** mantequilla (sin sal, derretida)
- 2 packages** queso crema (8 onzas, bajo en calorías, blando)
- 1 gram** batata (peladas, cocidas y hechas puré)
- 1/3 cup** azúcar
- 1 teaspoon** especias para pastel de calabaza
- 1 teaspoon** naranja (china) (rallada finamente)
- 5** claras de huevo
- 1 cup** leche evaporada
- 1 teaspoon** vainilla

Directions

Masa:

1. Combine las migas y la mantequilla.
2. En un molde desmontable para pastel de 8 pulgadas, coloque la mezcla en el fondo, presionando, y, en los costados hasta 1 pulgada de altura.
3. Ponga aparte.

Relleno:

1. En un tazón para mezclar grande, bata el queso crema, la batata, las claras de huevo, el azúcar, las especias para pastel de calabaza, la naranja rallada y la vainilla hasta combinar bien. **NO BATA DE MÁS.**
2. Incorpore la leche. Vierta cuidadosamente en el molde

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	170	
Total Fat	4.5 g	7%
Protein	8 g	
Carbohydrates	23 g	8%
Dietary Fiber	1 g	4%
Saturated Fat	2.5 g	13%
Sodium	280 mg	12%

preparado.

3. Hornee a 350 °F de 60 a 70 minutos, o hasta que el centro parezca cocinado.
4. Deje enfriar en una rejilla de alambre 45 minutos. Cubra y refrigere por completo.
5. Saque la parte lateral del molde.
6. Decore con cobertura para postres y la naranja rallada.